

Tomatensoße auf Vorrat

für 4 Gläser à 500 ml Inhalt

Topf auf heiße Herdplatte

3 EL Olivenöl erhitzen

200 g gehackte Zwiebeln und 4 Zehen gehackter Knoblauch leicht anbraten
wenig Salz

3 kg geschälte und grob gewürfelte Tomaten

gehackter frischer Rosmarin und Thymian dazugeben

und ca. 30 - 40 Min. bei mittlerer Hitze kochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Abschmecken:

etwas brauner Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Gläser und Schraubdeckel in kochendem Wasser sterilisieren und die Soße abfüllen.

Sofort verschließen, Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Kühl und dunkel aufbewahrt halten sie sich einige Monate.